

Edital - Concurso Melhor Chef
18º Festival de Cultura e Gastronomia de Gramado

De 8 a 18 de outubro de 2026.

Gramado figura entre as dez cidades mais desejadas pelos turistas. Recebemos pessoas do mundo inteiro que vem em busca de experiências. A melhor viagem, os melhores momentos e os melhores restaurantes. Como parte da programação do 18º Festival de Cultura e Gastronomia de Gramado teremos mais uma vez o **Concurso Melhor Chef**, que é um dos momentos importantes do evento. Esse concurso se destina a chefs e cozinheiros que estão atuando no mercado de trabalho na região das hortênsias - Canela, Gramado, São Francisco de Paula e Nova Petrópolis.

Para que tudo ocorra dentro do esperado e tenhamos um grande festival, seguem informações para participação no concurso:

INSCRIÇÕES

- As inscrições começam a partir do dia **24/08/2026 até 27/09/2026 através do link <https://forms.gle/wV84MvnjQtNkmq4B9>**

- A inscrição deverá conter as seguintes informações: Nome completo do competidor, uma breve apresentação do competidor, restaurante ou hotel que está representando, telefone (whats), a receita com ingredientes e modo de preparo e qual produto/produtor foi o escolhido.

O tema do 18º Festival de Cultura e Gastronomia de Gramado é "Sabores que Florescem", conceito que valoriza a produção local e o protagonismo das agroindústrias familiares de Gramado na identidade gastronômica do evento. Nesse sentido, cada prato autoral apresentado deverá, obrigatoriamente, incorporar como ingrediente ao menos 1 (um) produto de, no mínimo, 1 (uma) das agroindústrias familiares de Gramado, articulando a proposta gastronômica de cada operação com a valorização da produção rural e artesanal do Município.

PRÉ-REQUISITOS DE PARTICIPAÇÃO

- Idade mínima de 18 anos;
- Atuar como Chef ou Cozinheiro em algum restaurante/ Hotel na região das hortênsias - Canela, Gramado, São Francisco de Paula e Nova Petrópolis.
- Não pode atuar como professor ou orientador da área de gastronomia de qualquer instituição de ensino.

PRÉ-SELEÇÃO

- Dentre todos os inscritos, até 12 competidores serão selecionados para **a prova que ocorrerá no dia 14/10/2026** das 9h às 15h, onde os cozinheiros selecionados deverão executar e apresentar sua receita na cozinha do Senac.

Os 12 competidores selecionados serão contatados no **dia 30/09/2025** quando serão informados do cronograma e espaços definidos, para que não haja aglomerações.

Serão considerados os itens abaixo para a pré-seleção das receitas/Chefs:

- Relação com o tema;
 - Grau de Dificuldade (diversidade de técnicas utilizadas)
 - Criatividade;
 - Originalidade.
- Os horários de cada competidor serão definidos pelo Senac, através de sorteio,
- O horário de chegada de cada chef será informado nesse contato pelo Senac Gramado.

PROVA DE SELEÇÃO DO MELHOR CHEF GRAMADO

A prova FINAL será dia **14/10/2026 das 09h00 às 15h00.**

- Os competidores terão 60 minutos para realizar a receita de livre escolha e criação que remeta ao tema do concurso, executando o preparo dentro da cozinha em forno ou fogão*;

- Servir em tempo hábil após 60 min o prato não poderá ser apresentado.

- O competidor terá até 10 minutos, após o término do tempo de prova, para realizar a limpeza completa do seu box de trabalho. Considera-se limpeza completa: lavagem, secagem e armazenamento de toda a louça, utensílios e equipamentos utilizados; higienização do fogão, forno, equipamentos, bancadas, cubas e demais superfícies utilizadas durante a prova; descarte adequado dos resíduos; e organização do box, que deverá ser entregue nas mesmas condições em que foi recebido

.-O competidor pode trazer alguns pre prepares. Serão aceitos como mise en place preparações de longa execução, cuja produção seja incompatível com o tempo de prova, como fundos, caldos, fermentações, curas, desidratações, defumações, conservas e outras preparações previamente aprovadas pela organização. Não será permitido trazer proteínas porcionadas e cozidas, vegetais já cortados ou coccionados, molhos finalizados, guarnições prontas ou qualquer outro elemento que reduza significativamente a execução técnica do prato durante a competição. A maior parte da receita deverá ser produzida durante os 60 minutos de prova, sendo esse um dos critérios observados pelo júri.

- Insumos são de responsabilidade do competidor.

- O Senac dispõe de alguns itens básicos para uso no dia da prova final como panelas, frigideiras, louças, talheres, entre outros.

- Cada participante deverá servir 4 pratos para avaliação e foto oficial. O Senac disponibilizara 4 pratos brancos de 27cm com o logo para empratamento, mas se o competidor preferir pode utilizar sua própria louça.

- Os pratos serão avaliados por um júri misto;

- No **dia 14/10**, iremos conhecer o vencedor do concurso de Melhor Chef do 18º Festival de Cultura e Gastronomia. Todos os competidores devem estar presentes **no Lago Rita Bier às 18h do dia 14/10 para o anúncio dos finalistas e vencedor.**

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

- Os participantes deverão permitir o uso de imagens e informações para divulgação em mídia;

- Os participantes deverão estar cientes dos protocolos da gastronomia Senac para execução da receita;

- Haverá premiação para os três finalistas do concurso.

- O júri pontuará cada Chef seguindo os seguintes **critérios de avaliação**:

- Organização
- Inovação
- Resíduos
- Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- Bases de cozinha - executar cortes de vegetais, porcionamento das proteínas, fundos, marinadas, bases de confeitaria ou qualquer técnica de pré-preparo
- Métodos de cocção – selecionar e executar os métodos de cocção, habilidades e técnicas apropriadas.
- Apresentação
- Sabores
- Texturas
- Grau de Dificuldade

INFORMAÇÕES: (51) 993084768 Bruna Gotardo, senacgramado@senacrs.com.br e projetoshortensias@abrasel.com.br

Os participantes podem conhecer antecipadamente a cozinha da escola Senac Gramado, para saber os equipamentos e materiais que iremos disponibilizar. Equipamentos e materiais extras trazidos pelo competidor deverão ser informados junto a sua receita para passar por aprovação.

* Materiais extras são de responsabilidade dos participantes.